

Spaghetti à la sauce au vin rouge

Urheber	Monsieur Bernard
Vegetarisch?	ja
Vegan?	ja
Portionen	12
Kosten pro Portion	1,50€
Zubereitungsdauer	1,5h

Zutaten Liste

- Spaghetti 2kg
- Wasser 7l
- Salz 3 gehäufte Esslöffel
-
- Rotwein (zb Merlot) 400ml (den Rest der Flasche mit dazu oder servieren)
- Olivenöl 12 Esslöffel
- Karotten 200g
- Zwiebeln 400g
- Knoblauch 100g
- Tomatenmark 200g
- Gehackte Tomaten 1,6kg
- Salz 2 gehäufte Esslöffel
- Italienische Kräutermischung 3 gehäufte Esslöffel
- Oregano extra 2 geäufte Esslöffel
- Chilliflocken 1,5 gestrichene Teelöffel
- Weißer Pfeffer 0,5 gestrichene Teelöffel

Zubereitung

On commence avec la sauce au vin rouge:

Man nehme einen mittelgroßen Topf und gibt das Olivenöl hinein aber lässt den Herd noch aus. Die Karotten und die Zwiebeln schön klein schneiden und mit dazu. Schlauerweise das ganze Knoblauch auch schonmal vorbereiten und klein hacken. Nun den Herd auf kurz vor Vollgas und alles schön kräftig anbraten - als Indiz taugt hier die Zwiebel, wenn die ersten Ränder braun werden ist es gut. Dann etwas runter mit der Hitze und das Tomatenmark und den Knoblauch mit dazu und die ganze Zeit über gut umrühren. Nach ein paar Augenblicken mit dem Rotwein ablöschen und warten bis der Alkoholgeruch stark abgenommen hat - dann und wann umrühren. Hier ist es wichtig dass das ganze nicht zu stark kocht - dann und wann ein "Blub" oder zwei mehr nicht. Wird man vom über dem Topf riechen nicht mehr betrunken ist der Zeitpunkt genau richtig für die gehackten Tomaten. Das Salz dazu und die Kräuter, das Chilli und den Pfeffer. Ab nun nur noch warm halten und alles ziehen lassen.

Während die Soße immer besser wird das Nudelwasser mitsamt dem Salz in einem großen Topf zum Kochen bringen. Dann die Spaghetti hinzu und mit der Hitze runter dass es nur noch perlt. Bei der Menge an Spaghetti ist regelmäßiges umrühren sehr wichtig. Richtung Ende hin oft genug einzelne Spaghetti kosten - den Biss etwas mehr ausfallen lassen als bei kleinerer Menge da das abseien und abschrecken länger dauert und die Nudeln noch weicher werden dadurch.

Bon appétit

Revision #1

Created 18 June 2024 20:41:42 by Monsieur Bernard

Updated 18 June 2024 21:12:03 by Monsieur Bernard